

# Mauricette

écrit par Pariseyn | 25 septembre 2016



D'irrésistibles petits pains alsaciens pour confectionner des sandwiches, des hot-dogs ou pour vos cocktails. La pâte est la même que celle des bretzels. On a opté ici pour une taille sandwich ou hot dog, la mauricette étant d'habitude de la taille d'un petit pain navette.

Ingrédients, pour 10 à 12 mauricettes :

500 g de farine T65 Bio Géant Casino 12% de gluten

5 g (1 sachet) de levure sèche instantanée Francine

10 g de sel fin

10 g de sucre en poudre

150 ml d'eau brute

150 ml de lait  $\frac{1}{2}$  écrémé

60 g de beurre doux Charentes Poitou

Pour le bain de trempage:

2 l d'eau

100 g de bicarbonate de sodium

10 g de sel fin

Pour la finition :

1 jaune d'œuf

1 cuillère à soupe d'eau

une pincée de sel

De la fleur de sel, des graines de pavot, de carvi, de nigelle, oignons frits, etc...

## A la MAP

Mettre tous les ingrédients secs dans le moule de la machine à pain, sauf le beurre. Ajouter les ingrédients liquides. Mettre la levure sèche dans le compartiment qui lui est réservé. Si votre machine préconise d'introduire les liquides en premier, suivre cette logique. Appuyer sur « Start ».

Nous utilisons un programme n° 28 « pate à pizza ». Ce programme dure 45 minutes qui se détaillent comme suit :

- Pétrissage 1 : 18 minutes
- Repos : 7 minutes
- Pétrissage 2 : 8 minutes
- Repos : 12 minutes

Le beurre sera intégré 7 minutes après le début du pétrissage, par tiers toutes les minutes, soit 20 g quand l'afficheur indique 00h38', puis 20 g quand l'afficheur indique 00h36', puis les 20 derniers grammes quand l'afficheur indique 00h34'. Contrôler son incorporation et attendre que les 20 premiers grammes soient incorporés pour mettre les suivants. La pâte est redevenue lisse et légèrement brillante.

Le programme arrêtant le pétrissage 12 minutes avant sa fin, c'est à ce moment qu'il faudra commencer à compter (afficheur 00h:19) le temps de pointage qui sera réalisé dans la machine à pain arrêtée pour plus de commodité.

A la fin du programme, éteindre la machine et laisser la pâte lever à l'intérieur pendant 1 heure, en tenant compte de la remarque ci-dessus sur le début du pointage. Le pointage est terminé quand la pâte a approximativement doublé de volume et que l'empreinte de l'index enfoncé dans la pâte persiste et ne revient pas en place.

## Au robot

Mettre les ingrédients liquide en premier dans le bol du robot équipé du crochet pétrisseur, ajouter le sel, le sucre puis la farine et la levure sèche.

Fraser à vitesse 1 (position « Min » pour moi) pendant 7 minutes : la pâte se décolle totalement du bol.

Ajouter le beurre et pétrir à vitesse 1 jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé et que la pâte soit lisse, homogène et qu'elle se décolle à nouveau complètement du bol : cela m'a pris 9 minutes, soit un temps total de pétrissage de 16 minutes en première vitesse.

Transférer la pâte dans un saladier huilé, couvrir et laisser pointer à température ambiante de 1 à 2 heures, jusqu'à ce que la pâte ait doublée de volume : cela m'a pris 70 minutes. Le pointage est terminé lorsque l'empreint du doigt enfoncé dans la pâte persiste.

Préchauffer le four à 200 °C, convection naturelle (pas de chaleur tournante) une heure avant l'heure d'enfournement prévue, avec une pierre réfractaire au niveau le plus bas. Il n'y a pas besoin de vapeur pour cette recette, donc pas de lèchefrite au-dessous.

Lorsque la pâte a doublé de volume, transférer sur un plan de travail fariné.

Peser la pâte (ici 878 g).

Dégazer en appuyant du bout des doigts pour former un rectangle grossier.

Replier le tiers supérieur. Tourner le rectangle à 180 ° et refaire la même chose : on obtient un boudin grossier. La pâte a repris de la force et cette forme est plus facile à diviser.

Diviser en 10 ou 12 pâtons de poids égal, bouler pour lisser

la « peau », puis confectionner chaque pâton en un boudin grossier.

Laisser détendre 10 minutes à couvert : la pâte sera plus facile à façonner.

Préparer une couche de lin farinée.

Façonner les pâtons en petit pain à sandwich en étalant la pâte pour former un rectangle grossier, puis un repliant le tiers supérieur vers l'intérieur en soudant du bout des doigts, en repliant la partie que vous venez de souder sur le tiers inférieur et en soudant du bout des doigts, puis rabattre une dernière fois en fermant complètement la soudure du talon du poignet en guidant avec le pouce.

Disposer les pains sur la couche de lin en faisant un pli à chaque fois pour les séparer et en veillant à ce que la soudure soit **au-dessous**.

Couvrir les pains d'un film plastique pour éviter qu'ils ne croutent.

Laisser reposer (c'est l'apprêt) 45 minutes pour la première fournée, et jusqu'à l'enfournement pour la seconde.

Sachant que la cuisson dure environ 15 minutes et qu'il y a deux tournées à cuire, il vaut mieux optimiser le temps d'apprêt sur la seconde fournée : en effet, il vaut toujours mieux un apprêt trop court que trop long. S'il est trop court, les pâtons n'auront aucun mal à gonfler dans le four, par contre s'il est trop long, il y a de bonne chance pour qu'ils retombent dans le four et la seconde fournée sera ratée.

Pour savoir si les pâtons ont suffisamment levés, on applique une légère pression de l'index sur la pâte (mouiller le doigt si la pâte est collante) :

- Si la marque revient en place promptement, cela montre que la production gazeuse est insuffisante, il faut donc

poursuivre l'apprêt.

- Si l'empreinte reste enfoncée dans la pâte, et que la surface apparaît translucide (au lieu d'être opaque) et que l'on devine des bulles d'air sous la surface, c'est trop tard : il est urgent d'enfourner !
- Le bon moment est quand le doigt laisse une empreinte qui se referme complètement au bout de 2 secondes. Il est conseillé de faire le test du doigt 30 minutes après le début de l'apprêt, puis toutes les 10 minutes.

Il faut procéder au [pochage des mauricettes](#) avant cuisson. Porter à ébullition dans une grande casserole 2 litres d'eau additionnée de 100 g de bicarbonate de soude et de 10 g de sel fin (attention à la recrudescence momentanée du bouillonnement). Baisser le feu pour maintenir un léger frémissement (une température de 80°C suffit pour le trempage).

Préparer deux plaques de cuisson ajourée revêtues de papier cuisson **beurré** ou **huilé**, chacune recevant 5 ou 6 pains. Ceci est important car l'eau et l'amidon mélangés forment ... de la colle !

A l'aide d'une planchette, basculer les pains et les transférer sur les plaques de cuisson.

Pocher chaque mauricette, l'une après l'autre, dans le bain de trempage frémissant pendant 30 secondes, en essayant de le retourner après 15 secondes.

Sortir chaque mauricette à l'aide d'une écumoire et les déposer sur la plaque de cuisson, coté soudure vers le bas.

Fouetter dans un bol un jaune d'œuf additionné d'une cuillère à soupe d'eau et d'une pincée de sel et badigeonner chaque mauricette à l'aide d'un pinceau en silicone.

Saupoudrer de fleur de sel, de graines de pavot, de carvi ou de l'ingrédient de votre choix.

Grigner le dessus de chaque mauricette de 4 à 5 grignes.

Enfourner pour 12 à 15 minutes jusqu'à une belle coloration dorée : ici, on a cuit 15 minutes.

Déposer les mauricettes sur une grille et laisser refroidir avant de consommer.

Température interne en sortie de four : 93 à 95 °C.

Poids après cuisson : 78 g.

Valeur énergétique : 239 KCal / 100 g

